

Regolamento delle competizioni

SwissSkills 2022

Economia domestica, Ristorazione e Cucina

1. Situazione iniziale

Ogni due anni si svolgono i SwissSkills per il settore alberghiero e della ristorazione. La Svizzera è rappresentata nella gastronomia con le seguenti discipline: Economia domestica, Ristorazione e Cucina. Il compito delle associazioni professionali consiste nel selezionare e proporre candidate e candidati adeguati.

2. Ente organizzatore della manifestazione

Per l'organizzazione dei SwissSkills nelle professioni dei settori Economia domestica, Ristorazione e Cucina la responsabilità compete a Hotel & Gastro *formation* Svizzera in collaborazione con le associazioni del ramo Hotel & Gastro Union, GastroSuisse und HotellerieSuisse e con il sostegno di SwissSkills.

3. Condizioni di partecipazione

Per partecipare ai SwissSkills sono invitati giovani professionisti in grado di presentare i seguenti requisiti:

- motivazione per la professione superiore alla media;
- età massima 21 anni (per Ristorazione e Cucina) / età massima 23 (per Economia domestica) – è determinante l'età nell'anno di svolgimento dei campionati svizzeri;
- aver conseguito l'AFC all'inizio delle competizioni (raccomandazione da parte dei docenti di materie professionali nel caso in cui l'AFC non sia ancora disponibile).

La preparazione alle eliminatorie spetta ai singoli partecipanti. I SwissSkills sono organizzati come competizione individuale.

4. Iscrizione

Chi intende partecipare ai SwissSkills deve iscriversi utilizzando l'apposito modulo ufficiale. Sono accettate le iscrizioni che pervengono a Hotel & Gastro *formation* Svizzera entro il termine d'iscrizione (fa stato il timbro postale).

L'iscrizione è accettata solo se contiene la seguente documentazione:

- modulo d'iscrizione compilato correttamente e in modo completo con fotografia a colori formato passaporto;
- copia dell'attestato federale di capacità o raccomandazione formulata dal docente di materie professionali nel caso in cui l'AFC non sia ancora disponibile;
- copia del certificato delle note o raccomandazione formulata dal docente di materie professionali nel caso in cui l'AFC non sia ancora disponibile;
- curriculum vitae;
- referenze (4 indirizzi di referenze in grado di valutare le competenze professionali e sociali, uno dei quali è una lettera / raccomandazione di referenze);
- lettera di motivazione personale «Perché voglio partecipare ai campionati svizzeri?»

5. Preselezioni o eliminatorie

- Le esperte e gli esperti verificano la completezza di tutti i dossier. Sulla base di criteri prestabiliti viene effettuata una prima selezione.
- Le candidate e i candidati sono invitati a un colloquio di motivazione a cui partecipano un'esperta / un esperto che si esprime in una lingua nazionale (italiano, tedesco o francese) e una persona con formazione in psicologia. I colloqui di preselezione si svolgono durante giornate fisse prestabilite: non sono previste altre giornate di riserva. Se una candidata o un candidato non può partecipare al colloquio, viene escluso dalla procedura di selezione.
- Se necessario, le candidate e i candidati possono essere obbligati ad assolvere un lavoro di prova della durata di una giornata prima dei campionati svizzeri allo scopo di valutarne le competenze professionali.
- Sulla scorta di questa preselezione, le candidate e i candidati vengono invitati ai SwissSkills.

La preselezione avviene in base a criteri di selezione prestabiliti. La decisione delle esperte e degli esperti è inappellabile, i rimedi giuridici sono dunque esclusi.

6. Compiti della competizione

I compiti si limitano al campo professionale pratico e manuale. Per questa ragione la priorità viene data alle seguenti capacità:

- buona capacità manuale, almeno a livello di procedura di qualificazione finale;
- costanza e capacità di resistenza;
- capacità di lavorare in team / buona capacità comunicativa;
- presenza personale simpatica e vincente.

I compiti dettagliati della competizione sono inviati alle candidate e ai candidati un mese prima dell'inizio dei SwissSkills.

7. Valutazione

I capo periti della rispettiva professione sono responsabili della definizione e valutazione dei compiti. Essi sono scelti da Hotel & Gastro formation Svizzera. In caso di necessità possono essere coinvolti altri professionisti. La valutazione avviene durante e dopo le competizioni. Per la valutazione sono decisive l'esecuzione dei lavori (procedura, manipolazione di attrezzi e apparecchi, ordine, sicurezza sul lavoro, modo di presentarsi ecc.) nonché la qualità dei lavori. Alle candidate e ai candidati non sono comunicati risultati parziali o finali dettagliati. Un comportamento scorretto delle candidate e dei candidati può comportare l'esclusione dalle competizioni. Le decisioni delle esperte e degli esperti sono inappellabili.

8. Costi

- Non sono riscosse tasse d'esame.
- Le spese di vitto e alloggio durante i giorni di competizione sono a carico degli organizzatori.
- Le spese di trasferta e altre spese sono a carico delle candidate e dei candidati.

9. Disposizioni speciali per le professioni della ristorazione e della cucina

Siccome i SwissSkills per i settori Cucina e Ristorazione valgono come selezione per i campionati mondiali delle professioni, alle candidate e ai candidati sono richieste conoscenze della lingua inglese.

Dopo i SwissSkills, le campionesse svizzere e i campioni svizzeri nelle professioni dei settori Ristorazione e Cucina si impegnano a:

- partecipare alle competizioni WorldSkills;
- sottoscrivere un contratto di gestione con Hotel & Gastro *formation* che disciplina i diritti di marketing, pubblicità e sponsor nonché i diritti d'immagine e audio in relazione con i campionati svizzeri o le competizioni WorldSkills;
- concordare con Hotel & Gastro *formation* Svizzera l'attività professionale pratica fino ai campionati mondiali delle professioni;
- frequentare i corsi di formazione continua prescritti da Hotel & Gastro *formation* a Weggis fino alla data delle competizioni;
- partecipare alle giornate di informazione e istruzione organizzate da SwissSkills;
- partecipare a uno stage pratico gratuito della durata di tre mesi organizzato da Hotel & Gastro *formation*, Svizzera (stipendio da praticante, vitto e alloggio);
- spostare l'eventuale scuola reclute o l'eventuale servizio di avanzamento;
- farsi carico della perdita di salario e delle spese di trasferta in Svizzera.

Hotel & Gastro *formation* Svizzera



Max Züst
Direttore

Hotel & Gastro *formation* Svizzera



Jean-Claude Schmöcker
Capo progetto SwissSkills